



## «Steingebiss» Sauvignon Blanc 2022

|                   |  |
|-------------------|--|
| Produzent         | Oliver Zeter                                     |
| Land/Gebiet       | Deutschland/Pfalz                                |
| Appellation       | Pfalz  |
| Produkt           | Weissweine                                       |
| Traubensorte(n)   | Sauvignon Blanc (100%)                           |
| Anbau             | Traditionell                                     |
| Ausbau            | Im 3000-Liter-Holzfass<br>vergoren und ausgebaut |
| Alkoholvolumen    | 12.0%  |
| Restzucker        | 0.4 g/l  |
| Allergenhinweise  | Enthält Sulfite                                  |
| Vegan             | Ja   |
| Trinktemperatur   | 9 bis 11 Grad                                    |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2030                                   |
| Inhalt/Gebinde    | 75 cl / 6er Kt                                   |
| Produzierte Menge | 6000 Flaschen                                    |
| Bewertung         | Vinum: 17/20                                     |

In der Nähe des südpfälzischen Orts Appenhofen befindet sich die Einzellage «Steingebiss». Von dort hat man einen spektakulären Ausblick auf die Rheinebene bis hin zum gegenüberliegenden Nordschwarzwald. Durch die südöstliche Ausrichtung geniesst die Lage intensive Sonneneinstrahlung. Der Boden besteht aus schwerem Ton mit einem hohen Quarzanteil. Trotz der physiologischen Reife behalten die Trauben zum Zeitpunkt der Lese stets einen enormen Säuregehalt und lässt den Wein nach ein paar Jahren oft an einen Sancerre denken. Die Gärung findet in einem über 100-jährigen, restaurierten 3600-Liter-Holzfass statt. Ursprünglich als Bierfass in Mainz gebaut, bietet es durch seine kreisrunde Form eine grosse und somit optimale Oberfläche für den langen und intensiven «sur lie»-Kontakt. Die lebendige Nase öffnet sich mit eng verwobenen Nuancen von Grapefruit, frischen Stachelbeeren und Zitronengras. Im Gaumen präsentiert sich der "Steingebiss" trocken und mineralisch, mit einer subtilen Note von weissem Pfeffer, die durch seine steinige Mineralität verstärkt wird. Ein langer Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab und hinterlässt eine nachhaltige Erinnerung.